

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Jyllandsgade 11

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 13304017

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-11-2020



Tidligere kontrol

Dato 17-09-2020	
Dato 24-06-2019	
Dato 13-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum til kød til hakning-ok. Det oplyses, at der kun modtages vacuumpakket kød fra hovedlager til hakning og det oplyses, at virksomheden kun hakker 1 gang om dagen-ok Der sælges også emballeret centralpakket hakket kød.

Virksomheden har flere hakkere, en til svinekød, en til oksekød og en til produktionskød. Alt hakket kød detailpakkes og kontrolleret opbevaringstemperatur ved hakket kød i butik-ok. Kontrolleret opbevaring af emballage til hakket kød, på hyld med bunden op-ok.

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af fødevarer og opbevaringstemperatur i kølere-ok. Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask-ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange for rengøring af hakkere, herunder at de rengøres dagligt efter hakning og at der anvendes fødevareregodkendt desinfektionsmiddel-ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse for mikrobiologiske risici for hakket kød, herunder at der er vurderet risiko for e-coli, salmonella og foranstaltninger ved



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

